



---

## Bloemkoolroosjes

---

Voor 1 persoon

Bereidingstijd: 15 minuten

---



### Ingrediënten

- 200 gr bloemkoolroosjes
- 

### Aanschaf (en bewaren)

Het gemakkelijkst is natuurlijk een kant-en-klaar zakje bloemkoolroosjes uit de supermarkt. Dat hoeft je alleen maar te openen en in de pan om te keren.

Maar je kan ook een kleine bloemkool kopen en daar de helft van af snijden. De andere helft is nog zeker een week in de koelkast te bewaren, liefst in een open plastic zak of onder wat huishoudfolie. Laat zo veel mogelijk loof (groen) aan de bloemkool zitten, en leg de bloemkool bij voorkeur met de steel naar beneden.

Of je koopt een grote bloemkool waar je vele dagen van kan eten. Die maak je schoon en snijd je in roosjes. Je brengt een pan met water aan de kook en voegt dan roosjes toe. Na 4 minuten afgieten en laten uitlekken in een vergiet. Als ze goed zijn uitgelekt en afgekoeld maak je er porties van die je invriest. Zo zijn ze tot wel een jaar houdbaar.

NB: Een verse bloemkool is mooi wit, heeft stevige groene bladeren, en de onderkant van de steel is niet verkleurd. Een bedorven bloemkool is slap, beschimmeld of ruikt zuur.

---

### Bereiding

Als het geen kant-en-klaar roosjes zijn: Snijd de bladeren eraf en breek of snijd het stuk bloemkool in roosjes. Kook de roosjes 10 minuten. Prik met een vork om te zien of ze al zacht genoeg zijn. Als je ze nog te hard vindt nog even doorkoken. Daarna afgieten, en even op een laag pitje terugzetten om het laatste water te verdampen.

En Klaar is Kees

---

### Tip

Geen tijd voor saus: dan op je bord kerrie poeder over de roosjes strooien en daar dan de vleesjus overheen schenken.

---